

Capítulo

4 Equipo, utensilios y mantelería

Partes

- 4-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN
- 4-2 DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
- 4-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES
- 4-4 UBICACIÓN E INSTALACIÓN
- 4-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN
- 4-6 LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 4-7 DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 4-8 LAVADO Y PLANCHADO
- 4-9 PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS

4-1 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN

Subpartes

- 4-101 **Multiuso**
- 4-102 **Desechables**

Multiuso

4-101.11 Características.

Los materiales que se usan en la construcción de UTENSILIOS y SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de EQUIPOS no pueden permitir la salida de sustancias nocivas, o la transferencia de colores, olores o sabores a los alimentos. En condiciones de uso normales, los materiales deben tener las siguientes características:^P

(A) Ser seguros.^P

(B) Ser durables, RESISTENTES A LA CORROSIÓN y no absorbentes.

(C) Tener el peso y el grosor suficientes para soportar el LAVADO frecuente.

(D) Tener terminaciones que permitan que su superficie sea LISA y FÁCIL DE LIMPIAR.

(E) Ser resistentes a picaduras, astillamiento, agrietamiento, raspaduras, rayado, deformación y descomposición.

4-101.12 Limitaciones de uso de hierro fundido.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, el hierro fundido no se puede usar para UTENSILIOS o SUPERFICIES de EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

(B) *El hierro fundido se puede usar como superficie para cocinar.*

(C) *El hierro fundido se puede usar en UTENSILIOS para servir ALIMENTOS si dichos UTENSILIOS se usan sólo como parte de un proceso ininterrumpido desde la cocción hasta el servicio.*

4-101.13 Limitaciones de uso de plomo.

(A) Los UTENSILIOS de cerámica, porcelana y cristal así como los UTENSILIOS decorativos como cerámica o porcelana pintada a mano que tengan contacto con ALIMENTOS durante su uso, no deben tener plomo o pueden tenerlo en niveles que no excedan los límites de las siguientes categorías de UTENSILIOS:^P

Categoría de UTENSILIO	Descripción de artículo de cerámica	Cantidad máxima de plomo MG/L
Tazones, tazas y jarras para bebidas	Tazones para café	0.5
Recipientes cóncavos grandes (excepto jarras)	Cuencos \geq 1.1 litro (1.16 cuartos de galón)	1
Recipientes cóncavos (excepto tazas y tazones)	Cuencos $<$ 1.1 litro (1.16 cuartos de galón)	2.0
VAJILLA plana	Platos y platillos	3.0

(B) Las aleaciones de peltre que contengan más de un 0.05% de plomo no se pueden usar como una SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.^P

(C) Las soldaduras y fundentes que contengan más de un 0.2% de plomo no se pueden usar como una SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

4-101.14 Limitaciones de uso de cobre.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el cobre y las aleaciones de cobre, como el latón, no se pueden usar en contacto con ALIMENTOS que tengan un pH menor que 6 como en el caso del vinagre, el JUGO de frutas o el vino, ni para una conexión o tuberías instaladas entre un dispositivo de prevención de reflujo y un carbonatador.^P

(B) El cobre y las aleaciones de este material se pueden usar en contacto con ingredientes de elaboración de cerveza que tengan un pH menor de 6, durante los procesos de prefermentación y fermentación de una empresa de elaboración de cerveza, tal como un bar que elabora su propia cerveza o una microcervecería.

4-101.15 Limitaciones de uso de metales galvanizados.

Los metales galvanizados no se pueden utilizar para UTENSILIOS O SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS de EQUIPOS que se usan en contacto con ALIMENTOS ácidos.^P

4-101.16 Limitaciones de uso de esponjas.

Durante su utilización, las esponjas no pueden tocar SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON ALIMENTOS que estén en USO, DESINFECTADAS o limpias.

4-101.17 Limitaciones de uso de madera.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, la madera y el mimbre de origen vegetal no se pueden usar como SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

(B) *El arce duro o una madera equivalente dura y de anillos apretados se puede usar para:*

(1) tablas y bloques para cortar, mesas para amasar y utensilios como rodillos para amasar, varas para rosquillas, cuencos para ensaladas y palillos chinos; y

(2) paletas de madera que se usan en procesos de confitería para el raspado a presión de los hervidores, cuando se elaboran confites manualmente a una temperatura igual o superior a 110 °C (230 °F).

(C) *Las frutas y verduras enteras, crudas y sin cortar, y los frutos secos con cáscara se pueden mantener en los contenedores de envío en los cuales se recibieron, hasta que las frutas, las verduras o los frutos secos se usen.*

(D) *Si por su naturaleza los ALIMENTOS requieren que se les quiten cáscaras, piel, cascarillas o conchas antes del consumo, los ALIMENTOS enteros, crudos y sin cortar se pueden mantener en los siguientes recipientes:*

(1) de madera sin tratar; o

(2) de madera tratada si el tratamiento de los recipientes se realizó con un conservante que cumple con los requisitos especificados en 21 CFR 178.3800, Preservatives for wood [Conservantes para madera].

4-101.18 Limitaciones de uso de recubrimientos antiadherentes.

Los ARTÍCULOS DE COCINA multiuso, tales como sartenes, planchas, cacerolas, bandejas para hornear galletas y gofreras que tienen un revestimiento de resina de perfluorocarbono se deben usar con UTENSILIOS y productos de limpieza que no rayen ni raspen la superficie.

4-101.19 Superficies que no tienen contacto con los alimentos.

Las SUPERFICIES QUE NO TIENEN CONTACTO con los ALIMENTOS de los EQUIPOS, que se encuentran expuestas a salpicaduras, derrames u otro tipo de suciedad proveniente de los ALIMENTOS o que requiere una limpieza frecuente, se deben construir de un material RESISTENTE A LA CORROSIÓN, no absorbente y LISO.

Desechables

4-102.11 Características.

Los materiales que se usan para elaborar ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES:

(A) No pueden:

- (1) permitir la salida de sustancias nocivas; ^P o
- (2) transferir colores, olores o sabores a los ALIMENTOS.

(B) Deben ser:

- (1) seguros; ^P y
- (2) limpios.

4-2	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
	<i>Subpartes</i>
	4-201 Durabilidad y resistencia
	4-202 Limpieza
	4-203 Exactitud
	4-204 Funcionalidad
	4-205 Aceptabilidad

Durabilidad y resistencia

4-201.11 Equipos y utensilios.

Los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben diseñar y construir con el fin de ser durables y de mantener sus cualidades características bajo condiciones normales de uso.

4-201.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

LOS DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS no pueden tener sensores o espigas hechos de vidrio, salvo los termómetros que tengan sensores o espigas de vidrio envueltos por un revestimiento inastillable, como los termómetros de caramelo.^P

Limpieza

4-202.11 Superficies que tienen contacto con los alimentos.

(A) Las SUPERFICIES multiuso QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS deben:

- (1) ser lisas;^{Pf}
- (2) carecer de roturas, juntas abiertas, grietas, astillas, inclusiones, agujeros e imperfecciones similares;^{Pf}
- (3) carecer de ángulos internos, esquinas y fisuras afilados;^{Pf}
- (4) estar terminadas de manera que tengan soldaduras y juntas ;^{Pf} y
- (5) salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, deben ser accesibles a la limpieza y la inspección por medio de uno de los siguientes métodos:
 - (a) sin ser desmontadas;^{Pf}
 - (b) desmontar sin usar herramientas;^{Pf} o
 - (c) desmontar fácilmente mediante herramientas manuales que comúnmente se encuentran disponibles para el personal de mantenimiento y limpieza tales como destornilladores, pinzas, llaves españolas y llaves Allen.^{Pf}

(B) El subpárrafo (A) (5) de esta sección no se aplica a los tanques de almacenamiento de aceite de cocina, ductos de distribución de aceites de cocina, o ductos o tubos de jarabes de BEBIDAS.

4-202.12 Equipo de LIS.

(A) Los EQUIPOS de LIS deben cumplir con las características especificadas según § 4-202.11 y se deben diseñar y construir de modo que:

(1) las soluciones de limpieza y DESINFECTANTES circulen por un sistema fijo y tengan contacto con todas las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; ^{Pf} y

(2) el sistema sea de autodrenaje o las soluciones de limpieza y desinfectantes se puedan drenar completamente.

(B) Los EQUIPOS de LIS que no tengan un diseño que permita su desmontaje con el fin de limpiarlos, se deben diseñar con puntos de acceso para inspección. Esto es necesario para asegurar que todas las SUPERFICIES interiores QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS en todo el sistema fijo efectivamente se limpien.

4-202.13 Limitaciones de uso de roscas en "V" aguda.

Las roscas en "V" aguda no se pueden usar en *SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, salvo para los EQUIPOS de filtración o cocción de aceite caliente.*

4-202.14 Equipos para filtrar aceite caliente.

Los EQUIPOS para filtrar aceite caliente deben cumplir con las características especificadas según § 4-202.11 o § 4-202.12 y el recambio y la limpieza del filtro deben ser muy accesibles.

4-202.15 Abrelatas.

Las piezas de corte y perforación de los abrelatas se deben poder quitar con facilidad para su limpieza y reemplazo.

4-202.16 Superficies que no tienen contacto con los alimentos.

Las SUPERFICIES QUE NO TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no deben tener salientes, proyecciones ni fisuras innecesarias, y se deben designar y construir de manera que se puedan limpiar sencillamente y que se facilite el mantenimiento.

4-202.17 Placas desmontables de protección contra el roce de los pies.

Las placas de protección contra el roce de los pies se deben diseñar de manera que las zonas detrás de ellas sean accesibles a la limpieza e inspección mediante los siguientes métodos:

- (A) El desmontaje usando uno de los métodos especificados según el subpárrafo 4-202.11(A)(5) o la capacidad de abrirse.
- (B) El desmontaje o la capacidad de abrirse sin desbloquear las puertas del EQUIPO.

4-202.18 Filtros de sistemas de ventilación por medio de campanas.

En caso de no estar diseñados para la limpieza in situ, los filtros u otros EQUIPOS DE extracción de grasa se deben diseñar para ser desmontados fácilmente para su limpieza y reemplazo.

Precisión

4-203.11 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS que se gradúan sólo en Celsius o se encuentran doblemente graduados en Celsius y en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 1^{\circ}\text{C}$ en el rango de uso previsto.^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS que están graduados sólo en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 2^{\circ}\text{F}$ en el rango de uso previsto.^{Pf}

4-203.12 Dispositivos de medición de la temperatura ambiente y del agua.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente y del agua que están graduados en Celsius o se encuentran doblemente graduados en Celsius y Fahrenheit se deben diseñar para ser fáciles de leer y exactos en $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ del rango de uso previsto.^{Pf}

(B) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente y del agua que están graduados sólo en Fahrenheit deben ser exactos en $\pm 3^{\circ}\text{F}$ en el rango de uso previsto.^{Pf}

4-203.13 Dispositivos de medición de la presión de equipos de lavado mecánico.

Los dispositivos de medición de presión que muestran las presiones que hay en el ducto de suministro de agua para el enjuague desinfectante, compuesto por agua caliente dulce, debe tener aumentos de 7 kilopascales (1 libra por pulgada cuadrada) o menos y debe ser exacto en ± 14 kilopascales (libras por pulgada cuadrada) en el rango indicado en la placa de datos del fabricante.

Funcionalidad

4-204.11 Prevención del goteo en sistemas de ventilación por medio de campanas.

Los sistemas de escape de la ventilación por campanas que se ubican en las áreas de preparación de ALIMENTOS y de LAVADO DE UTENSILIOS, entre los que se encuentran componentes como campanas, ventiladores, protecciones y canalización, se deben diseñar para evitar que la grasa o la condensación drenen o goteen en los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA, y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

4-204.12 Aberturas, cierres y deflectores de los equipos.

(A) Una cubierta o tapa para EQUIPOS debe traslapar la abertura y estar inclinada para drenar.

(B) Una abertura ubicada en la parte superior de la unidad de un EQUIPO, que está diseñada para uso con cubierta o tapa, se debe embridar al menos 5 milímetros hacia arriba (dos décimos de una pulgada).

(C) Salvo como se especifica según ¶ (D) de esta sección, las tuberías fijas, los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, los ejes rotativos y otras piezas del equipo deben poseer una junta impermeable en el lugar donde el artículo entra al EQUIPO.

(D) Si no posee una junta impermeable:

(1) las tuberías, los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA, los ejes rotativos y otras piezas que se ubican en las aberturas se deben equipar con una plataforma diseñada para desviar la condensación, gotas y polvo que se dirigen de las aberturas a los ALIMENTOS ; y

(2) la abertura se debe embridar como se especifica según ¶ (B) de esta sección.

4-204.13 Protección de equipos dispensadores y alimentos.

En los EQUIPOS que dispensan o expenden ALIMENTOS líquidos o hielo sin ENVASAR se debe cumplir con lo siguiente:

(A) Las superficies del tubo de alimentación, del conducto, del orificio y de las salpicaduras que se encuentran directamente sobre el envase que recibe los ALIMENTOS, se deben diseñar de manera que las gotas provenientes de la condensación y de las salpicaduras se desvíen de la abertura del envase que recibe los ALIMENTOS. Dicho diseño puede incluir barreras, deflectores o plataformas de goteo.

(B) El tubo de alimentación, el conducto y el orificio se deben proteger del contacto manual por medio de pausas, por ejemplo.

(C) El tubo de alimentación o conducto, y el orificio de los EQUIPOS que se usan para expender ALIMENTOS líquidos o hielo sin ENVASAR a CONSUMIDORES de un sistema de autoservicio, se deben diseñar de manera que se encuentren protegidos del polvo, los insectos, los roedores y otros tipos de contaminación. Esto se realiza mediante una puerta de cierre automático si el EQUIPO está:

(1) ubicado en una zona del exterior que no ofrece de ninguna otra manera la protección que entrega un recinto contra la lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes que se encuentran en el ambiente; o

(2) disponible para autoservicio durante horas en las que no se encuentra bajo la total supervisión de un empleado que manipula alimentos.

(D) Tanto la palanca accionadora del EQUIPO o mecanismo dispensador como el dispositivo de rellenado del EQUIPO dispensador de bebidas para el CONSUMIDOR de un sistema de autoservicio, se deben diseñar de manera que eviten tocar la zona de contacto labial de los vasos o tazas que se rellenan.

(E) Los EQUIPOS dispensadores en los que se mantienen ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) en forma de líquido homogéneo fuera de los requisitos de control de temperatura, como se especifica según §3-501.16(A), deben:

(1) estar específicamente diseñados y equipados para mantener la esterilidad comercial de los ALIMENTOS ENVASADOS de manera aséptica en forma de líquido homogéneo con una duración específica, desde el momento de abertura del ENVASE dentro del EQUIPO; ^P y

(2) cumplir con los requisitos de este equipo como se especifica en *NSF/ANSI 18-2006-Equipos manuales dispensadores de alimentos y bebidas (Manual Food and Beverage Dispensing Equipment)*. ^P

4-204.14 Plataforma de cierre de la máquina expendedora.

El compartimento dispensador de una MÁQUINA EXPENDEDORA, como por ejemplo una máquina que se diseñó para expender refrigerios ya ENVASADOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) tales como papas fritas, mezclas de cereales y frutos secos, y *pretzels*, debe estar equipado con una puerta de cierre automático o una cubierta si la máquina tiene las siguientes características:

(A) Está ubicada en una zona del exterior que no ofrece de ninguna otra manera la protección que entrega un recinto contra la lluvia, residuos llevados por el viento, insectos, roedores y otros contaminantes que se encuentran en el ambiente.

(B) Está disponible para autoservicio durante horas en las que no se encuentra bajo la total supervisión de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS.

4-204.15 Cojinetes y cajas de cambio a prueba de filtraciones.

Los EQUIPOS que contienen cojinetes y cajas de cambios que necesitan lubricantes, se deben diseñar y construir de manera que el lubricante no se filtre, gotee ni se dirija obligatoriamente a los alimentos o a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

4-204.16 Separación de las tuberías de las bebidas.

Salvo la placas frías que se construyen completamente con un depósito de almacenamiento de hielo, las tuberías de las bebidas y los dispositivos de enfriamiento de bebidas por medio de placas frías no se pueden instalar en contacto con hielo almacenado.

4-204.17 Separación de desagües de unidades de hielo.

Los ductos de desagüe de residuos líquidos no pueden pasar a través de una máquina de hielo o un depósito de almacenamiento de hielo.

4-204.18 Separación de la unidad condensadora.

Si una unidad condensadora es un componente integral de un EQUIPO, dicha unidad se debe separar de los ALIMENTOS y de la zona de almacenamiento de ALIMENTOS por medio de una barrera a prueba de polvo.

4-204.19 Abrelatas en máquinas expendedoras.

Las piezas cortantes o perforadoras de los abrelatas que se encuentran en MÁQUINAS EXPENDEDORAS se deben proteger del contacto manual, el polvo, los insectos, los roedores y otros tipos de contaminación.

4-204.110 Tanques de moluscos.

(A) Salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, los tanques de exhibición con sistema de soporte vital para los MOLUSCOS no se pueden usar para almacenar ni exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano; esto se debe marcar claramente de modo que sea obvio para el CONSUMIDOR que los mariscos se encuentran solo en exhibición.^P

(B) los acuarios con sistema de soporte vital para MOLUSCOS que se usan para almacenar o exhibir los mariscos que se ofrecen para consumo humano, se deben manejar y mantener de acuerdo con un PERMISO DE DESVIACIÓN otorgado por la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en § 8-103.10 y en un plan HACCP que:^{Pf}

(1) debe ser emitido por el TITULAR DEL PERMISO y APROBADO como se especifica según § 8103,11;^{Pf} y

(2) garantice que:

(a) el agua usada con los PESCADOS diferente a la de los MOLUSCOS, no entre al acuario;^{Pf}

(b) no se comprometa la seguridad y calidad original de los mariscos por el uso del acuario;^{Pf} y

(c) la identidad de la fuente de los MARISCOS CON CONCHAS se retenga como se especifica según § 3-203.12.^{Pf}

4-204.111 Apagado automático de máquinas expendedoras.

(A) Las máquinas que expenden ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) deben tener un control automático que evite que la máquina venda ALIMENTOS si:

(1) hay una interrupción en el suministro eléctrico, falla mecánica u otro problema que ocasione que la temperatura interna de la máquina no pueda mantener los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3;^P y

(2) si se produce algún problema que se especifica según el subpárrafo (A)(1) de esta sección, hasta que se repare y repongan con ALIMENTOS mantenidos a temperaturas que se especifican según el Capítulo 3.^P

(B) Cuando se activa el apagado automático de una máquina expendedora de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS):

(1) la temperatura ambiente en una máquina expendedora refrigerada no puede exceder los 5 °C (41 °F) por más de 30 minutos inmediatamente tras haberla repuesto, puesto en funcionamiento o abastecido;^P o

(2) la temperatura ambiente en una máquina expendedora de mantenimiento en caliente no puede exceder los 57 °C (135 °F) por más de 120 minutos inmediatamente tras haberla repuesto, puesto en funcionamiento o abastecido.^P

4-204.112 Dispositivos de medición de la temperatura.

(A) En una unidad refrigerada mecánicamente o de mantenimiento caliente de ALIMENTOS, se debe ubicar el sensor del DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA, para medir la temperatura ambiente o la temperatura simulada de un producto, en la parte de mayor temperatura de una unidad refrigerada mecánicamente y en la parte de menor temperatura de una unidad de mantenimiento caliente de ALIMENTOS.

(B) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, los EQUIPOS de mantenimiento en caliente y frío usados para los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), deben estar diseñados y equipados para incluir al menos un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA incorporado o fijo permanentemente y ubicado en una posición de fácil visión de la pantalla de la temperatura del dispositivo.

(C) El párrafo (B) de esta sección no se aplica a EQUIPOS para los que la ubicación de un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA no es un medio práctico para medir la temperatura ambiente que rodea los ALIMENTOS, ya sea por el diseño, tipo y uso de los EQUIPOS; tal como los alambres de gran resistencia eléctrica, lámparas caloríficas, placas frías, cacerolas para baño maría, tablas de vapor, armarios para transportar comidas por separado y barras de ensaladas.

(D) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA deben estar diseñados para leerse fácilmente.

(E) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA y los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA del agua en las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener una escala numérica, registros impresos o lector digital en incrementos no mayores a 1 °C o 2 °F en el rango previsto para usar.^{Pf}

4-204.113 Especificaciones del funcionamiento de la placa de datos de las máquinas lavavajillas.

Las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener una placa de datos de fácil acceso y lectura, adherida al lavavajillas por el fabricante, y debe indicar el diseño y las especificaciones de funcionamiento, entre las que se incluye:

(A) la temperatura requerida para lavar, enjuagar, y DESINFECTAR;

(B) la presión requerida para el enjuague DESINFECTANTE con agua dulce, *salvo que la máquina esté diseñada para usar sólo un enjuague DESINFECTANTE ayudado por bomba*; y

(C) la velocidad de la cinta para las máquinas con cinta transportadora o la duración del ciclo para los lavavajillas de cesta fija.

4-204.114 Deflectores internos en las máquinas lavavajillas.

Los estanques de lavado y enjuague de las máquinas LAVAVAJILLAS deben tener deflectores, cortinas u otros medios para minimizar la contaminación cruzada de las soluciones en dichos estanques.

4-204.115 Dispositivos de medición de temperatura en las máquinas lavavajillas.

Los lavavajillas deben tener un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA que indique la temperatura del agua:

(A) en cada estanque de lavado y enjuague;^{Pf} y

(B) a medida que el agua entra al colector de enjuague final de DESINFECCIÓN con agua caliente o al estanque de solución DESINFECTANTE química.^{Pf}

4-204.116 Cestas, calentadores y equipos para el lavado de utensilios manual.

Si se usa agua caliente para DESINFECTAR en las operaciones manuales de lavado de utensilios, el compartimiento de DESINFECCIÓN del fregadero debe:

(A) estar diseñado con un calentador incorporado que pueda mantener el agua con una temperatura no menor a los 77 °C (171 °F);^{Pf} y

(B) tener una cesta o canasta que permita una inmersión total de los equipos y utensilios en agua caliente. ^{Pf}

4-204.117 Dispensador automático de detergentes y desinfectantes en las máquinas lavavajillas.

Las máquinas LAVAVAJILLAS que se instalan tras la adopción del Código por parte de la AUTORIDAD REGULADORA, deben:

(A) dispensar automáticamente detergentes y DESINFECTANTES; ^{Pf} e

(B) incorporar un medio visual para verificar que los detergentes y DESINFECTANTES se dispensaron o una alarma visual o sonora que indique cuando los detergentes y DESINFECTANTES no se dispensan en los respectivos ciclos de lavado y DESINFECCIÓN. ^{Pf}

4-204.118 Dispositivo de presión de flujo en las máquinas lavavajillas.

(A) Las máquinas LAVAVAJILLAS que tienen un enjuague DESINFECTANTE de agua caliente deben poseer un manómetro o un dispositivo, tal como un transductor, que mida y muestre la presión del agua en el ducto de suministro justo antes de ingresar al LAVAVAJILLAS; y

(B) si el dispositivo de medición de presión del flujo está corriente arriba de la válvula de control del enjuague DESINFECTANTE con agua caliente, el dispositivo debe estar montado en una válvula del tamaño de tubería de hierro (IPS, por sus siglas en inglés) de 6.4 milímetros o ¼ pulgada.

(C) *Los párrafos (A) y (B) de esta sección no se aplican a las máquinas que usan sólo un enjuague DESINFECTANTE por recirculación o ayudado por bomba.*

4-204.119 Autodrenaje de los fregaderos y escurrideros.

Los fregaderos y escurrideros de los fregaderos para el lavado de utensilios y las máquinas lavavajillas deben tener autodrenaje.

4-204.120 Drenaje en los compartimientos de los equipos.

Los compartimientos de los EQUIPOS; que están expuestos a la acumulación de humedad debido a la condensación, goteos de ALIMENTOS o BEBIDAS, o el derretimiento de hielo; deben estar inclinados hacia un desagüe para que se realice un drenaje completo.

4-204.121 Desechos líquidos en las máquinas expendedoras.

(A) Las MÁQUINAS EXPENDEDORAS diseñadas para almacenar BEBIDAS en ENVASES hechos de productos de papel, deben tener dispositivos de desviación y bandejas o sumideros de retención para los goteos de los envases.

(B) Las MÁQUINAS DISPENSADORAS que dispensan ALIMENTOS a granel deben:

(1) tener un receptáculo para desechos montado en el interior y en el cual se acumulen los goteos, derrames, rebases u otros desechos internos; y

(2) tener un dispositivo de apagado automático que detenga el funcionamiento de la máquina antes de que se rebalse el receptáculo de desechos.

(C) Los dispositivos que se especifican según el subpárrafo (B)(2) de esta sección, deben evitar que siga corriendo agua o ALIMENTOS líquidos en caso de haber una falla en un dispositivo de control del flujo en el sistema de agua o ALIMENTOS líquidos o una acumulación de desechos que pueda provocar un rebalse en el receptáculo de desechos.

4-204.122 Movilidad de los aparatos transportadores de lotes.

Los aparatos como las plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas que se usan para almacenar y transportar grandes cantidades de ALIMENTOS ENVASADOS en un lote envuelto, deben estar diseñados para moverlos a mano o con aparatos como las carretillas de mano y montacargas dispuestos convenientemente.

4-204.123 Puertas y aberturas de las máquinas expendedoras.

(A) Las puertas y las tapas de las aberturas de acceso de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS para los ALIMENTOS y almacenamientos de envases, deben ser muy apretadas, de tal manera que el espacio de toda la superficie de contacto entre las puertas o tapas y el gabinete de la máquina (cuando las puertas o cubiertas estén cerradas) no sea mayor a 1.5 milímetro o 1/16 pulgada; lo que se logra:

(1) cubriendo con persianas, pantallas o materiales que proporcionen una abertura equivalente no mayor a 1.5 milímetro o 1/16 pulgada. Cernidos de malla 12 o superior, hasta 2.5 centímetros (malla 12 hasta 1 pulgada) cumplen este requerimiento;

(2) con un ensamblaje correcto;

(3) con superficies de contacto de al menos 13 milímetros o ½ pulgada de ancho; o

(4) jambas o superficies usadas para formar un acceso con forma de L a la superficie de contacto.

(B) Las aberturas de la conexión de servicio de las MÁQUINAS EXPENDEDORAS de la pared exterior de la máquina, deben estar cerradas con sellos, abrazaderas o arandelas para que las aberturas no sean mayores a 1.5 milímetros o 1/16 pulgada.

Aceptabilidad

4-205.10 Certificación y clasificación de los equipos de alimentos.

Los EQUIPOS DE ALIMENTOS que están certificados o clasificados para una desinfección por un programa de certificación acreditado del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense (ANSI, *American National Standards Institute*) deben cumplir las partes 4-1 y 4-2 de este capítulo.

4-3 NÚMEROS Y CAPACIDADES

Subpartes

4-301	Equipos
4-302	Utensilios, dispositivos de medición de la temperatura y de pruebas

Equipos

4-301.11 Capacidades de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento.

Los EQUIPOS para enfriar y calentar ALIMENTOS y para mantenerlos fríos y calientes, deben ser suficientes en cantidad y capacidad para proporcionar temperaturas a los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3.^{Pf}

4-301.12 Requerimientos de los compartimientos de los fregaderos para el lavado de utensilios manual.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (C) de esta sección, debe haber un fregadero con al menos 3 compartimientos para lavar, enjuagar y DESINFECTAR manualmente los EQUIPOS y UTENSILIOS.^{Pf}

(B) Los compartimientos de los fregaderos deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir los EQUIPOS y UTENSILIOS de mayor tamaño. Si los EQUIPOS o UTENSILIOS son muy grandes para los fregaderos, se debe usar un LAVAVAJILLA o EQUIPO alternativo como se especifica en ¶ (C) de esta sección.^{Pf}

(C) *Se puede usar equipos para el lavado de utensilios manual cuando se presenten necesidades o restricciones especiales de limpieza y si su uso está APROBADO. Entre los equipos alternativos para el lavado de utensilios manual se encuentran:*

(1) *rociadores de detergente de alta presión;*

(2) *agentes espumantes de detergente en aerosol de baja presión o presión en línea;*

(3) *otros EQUIPOS de limpieza de funciones específicas;*

(4) *cepillos u otros implementos;*

(5) *fregaderos de 2 compartimientos como se especifica según ¶¶ (D) y (E) de esta sección; o*

(6) *receptáculos que reemplacen los compartimientos de un fregadero multicompartimiento.*

(D) Antes de usar un fregadero de dos compartimientos:

(1) el TITULAR DEL PERMISO debe haberlo APROBADO; y

(2) el TITULAR DEL PERMISO debe limitar la cantidad de los ARTÍCULOS DE COCINA limpios y DESINFECTADOS en el fregadero de 2 compartimientos y debe limitar el LAVADO DE UTENSILIOS para las operaciones de limpieza en lote de los ARTÍCULOS DE COCINA, como cuando se corta un tipo de carne CRUDA o de otro tipo, o durante la limpieza al final del turno, y además el TITULAR DEL PERMISO debe:

(a) preparar las soluciones de limpieza y DESINFECCIÓN inmediatamente antes de usarse y se deben secar inmediatamente tras su uso, y

(b) usar un detergente DESINFECTANTE y aplicarlo de acuerdo con las instrucciones de uso dadas por el fabricante y como se especifica según § 4-501.115, o

(c) usar el paso de la inmersión DESINFECTANTE con agua caliente como se especifica según ¶ 4-603.16(C).

(E) Los fregaderos de 2 compartimientos no se pueden usar en las operaciones de LAVADO DE UTENSILIOS en las cuales se usan soluciones de limpieza y DESINFECCIÓN para un flujo continuo o intermitente de ARTÍCULOS DE COCINA o VAJILLA en un proceso constante de LAVADO DE UTENSILIOS.

4-301.13 Escurrideros.

Debe haber escurrideros, organizadores de UTENSILIOS o mesas lo suficientemente grandes como para acomodar todos los artículos sucios y limpios que se pueden acumular durante las horas de funcionamiento del local, con el fin de mantener todos los UTENSILIOS necesarios antes de la limpieza y después de la DESINFECCIÓN.

4-301.14 Eficacia de los sistemas de campanas de ventilación.

Los sistemas y dispositivos de campanas de ventilación deben ser suficientes en cantidad y capacidad para prevenir la acumulación de grasa o condensación en las paredes y cielos.

4-301.15 Lavadoras y secadoras.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, si la vestimenta de trabajo o los MANTELES se lavan en los LOCALES, se debe usar una lavadora y secadora mecánica.

(B) *Si en los LOCALES sólo se lavan los trapos de limpieza para secar la humedad o si se secan como se especifica según § 4-901.12, no es necesario tener una lavadora y secadora mecánica.*

**Utensilios,
dispositivos de
medición de la
temperatura y de
pruebas**

4-302.11 Utensilios para las operaciones de autoservicio del consumidor.

Los UTENSILIOS dispensadores de ALIMENTOS deben estar disponibles en cada bandeja que se ofrecen en los lugares de autoservicio como los bufés o barras de ensaladas.^{Pf}

4-302.12 Dispositivos de medición de la temperatura de los alimentos.

(A) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS deben estar disponibles fácilmente para garantizar el cumplimiento y mantenimiento de la temperatura de los ALIMENTOS como se especifica según el Capítulo 3.^{Pf}

(B) Un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA (con una sonda de pequeño diámetro que está diseñada para medir la temperatura de masas delgadas) debe estar disponible fácilmente para medir de manera precisa la temperatura de los ALIMENTOS, tal como las hamburguesas y filetes de PESCADO.^{Pf}

4-302.13 Dispositivos de medición de la temperatura para el lavado manual de utensilios.

En las operaciones de LAVADO manual DE UTENSILIOS, debe haber un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA y debe estar disponible fácilmente para medir la temperatura en el lavado y DESINFECCIÓN.

4-302.14 Soluciones desinfectantes, dispositivos de pruebas.

Debe haber un conjunto de prueba u otro dispositivo que mida de manera precisa la concentración en MG/L de las soluciones DESINFECTANTES.^{Pf}

4-4	UBICACIÓN E INSTALACIÓN
	<i>Subpartes</i>
	4-401 Ubicación
	4-402 Instalación

Ubicación

4-401.11 Prevención de la contaminación en equipos, lavadoras y secadoras de ropa, y gabinetes de almacenamiento.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, un equipo, un gabinete usado para almacenar ALIMENTOS o un gabinete usado para almacenar MANTELERÍA lavada y planchada, o EQUIPOS, UTENSILIOS, o artículos y servicios DESECHABLES limpios y DESINFECTADOS, no se pueden ubicar:

(1) en vestidores;

(2) en baños;

(3) en salas de basura;

(4) en salas mecánicas;

(5) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar posibles goteos;

(6) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha condensado;

(7) debajo de cajas de escaleras abiertas; o

(8) debajo de otras fuentes de contaminación.

(B) Un gabinete de almacenamiento usado para MANTELERÍA o ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se puede guardar en un vestidor.

(C) Si se posee una lavadora o secadora de ropa mecánica, se debe ubicar de manera que quede protegida de la contaminación y donde no haya ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, MANTELERÍA, UTENSILIOS limpios; ni ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

Instalación

4-402.11 Espacio o sellado de equipos fijos.

(A) Los EQUIPOS que son fijos, debido a que no son FÁCILES DE MOVER, se deben instalar de manera que:

(1) haya suficiente espacio como para permitir la limpieza a los lados, detrás y arriba de los EQUIPOS;

(2) estén separados de los equipos contiguos, paredes y cielos rasos a una distancia de no más de 1 milímetro o 1/32 pulgada; o

(3) se encuentren SELLADOS a los EQUIPOS o paredes contiguos, si los EQUIPOS están expuestos a derrames o filtraciones.

(B) Los EQUIPOS MONTADOS EN EL MOSTRADOR que no son FÁCILES DE MOVER se deben instalar de modo que permitan la limpieza de los EQUIPOS y de las áreas que se encuentran debajo y alrededor de los mismos, para lo cual deben estar:

(1) SELLADOS; o

(2) elevados en patas como se especifica en ¶ 4-402.12(D).

4-402.12 Elevación o sellado de equipos fijos.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los EQUIPOS montados al piso que no son FÁCILES DE MOVER, deben estar SELLADOS al piso o elevados en patas que proporcionen un espacio de 15 centímetros (6 pulgadas) como mínimo entre el piso y el EQUIPO.

(B) Si no existe ninguna parte del piso bajo los EQUIPOS montados al piso que tenga más de 15 centímetros (6 pulgadas) desde el punto de acceso de la limpieza, el espacio puede ser de sólo 10 centímetros (4 pulgadas).

(C) Esta sección no se aplica a las unidades para exhibir como estanterías, unidades de refrigeración, y unidades de congelación que se ubican en áreas de compra del CONSUMIDOR en una tienda de venta al por menor de ALIMENTOS, si el piso debajo de las unidades se mantiene limpio.

(D) Salvo como se especifica en ¶ (E) de esta sección, los EQUIPOS montados en el mostrador que no son FÁCILES DE MOVER, se deben elevar en patas que proporcionen un espacio de 10 centímetros (4 pulgadas) como mínimo entre el piso y el EQUIPO.

(E) El espacio entre la mesa y el EQUIPO MONTADO AL MESÓN puede ser de:

(1) 7.5 centímetros (3 pulgadas) si la distancia horizontal de la parte superior de la mesa debajo del equipo no es más de 50 centímetros (20 pulgadas) a partir del punto de acceso del proceso de limpieza; o

(2) 5 centímetros (2 pulgadas) si la distancia horizontal de la parte superior de la mesa debajo del EQUIPO no es más de 7.5 centímetros (3 pulgadas) a partir del punto de acceso del proceso de limpieza.

4-5 MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN

Subpartes

4-501	Equipos
4-502	Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión

Equipos

4-501.11 Buenas condiciones y ajustes apropiados.

(A) Los EQUIPOS se deben mantener en un estado y condiciones de reparación que cumplan con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2.

(B) Los componentes del EQUIPO como puertas, sellos, bisagras, mecanismos de cierre y placas de protección contra el roce de los pies se deben mantener intactos, apretados y ajustados de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

(C) Las piezas de corte o perforación de los abrelatas se deben mantener afiladas para minimizar la generación de fragmentos de metal que puedan contaminar los ALIMENTOS al momento de abrir el envase.

4-501.12 Superficies de corte.

Las superficies, tales como los bloques y tablas para cortar, que están sujetas a raspaduras y rayado se deben volver a revestir si ya no es posible limpiarlas y DESINFECTARLAS eficazmente, o se deben desechar si no se pueden volver a revestir.

4-501.13 Hornos microondas.

Los hornos microondas deben cumplir con los estándares de seguridad especificados en 21 CFR 1030.10 Microwave ovens [Hornos microondas].

4-501.14 Frecuencia de limpieza para equipos de lavado de utensilios.

Los lavavajillas, los compartimientos del fregadero, los cuencos u otros receptáculos usados para el lavado y enjuague de los equipos, utensilios o alimentos crudos, o para el lavado y planchado de los trapos de limpieza; y escurrideros u otros equipos que se utilicen para sustituir a los escurrideros como se especifica en § 4-301.13, se deben limpiar con la siguiente frecuencia:

(A) Antes de usarlos.

(B) Durante el día con la frecuencia que sea necesaria para evitar la recontaminación de los EQUIPOS y UTENSILIOS y para asegurar que el EQUIPO realice la función para la que está destinado.

(C) Si se usan, al menos cada 24 horas.

4-501.15 Instrucciones de funcionamiento del fabricante para máquinas lavavajillas.

(A) Una máquina LAVAVAJILLAS y sus componentes auxiliares se deben operar de acuerdo con la placa de datos de la máquina y otras instrucciones del fabricante.

(B) La velocidad de la cinta o la duración de los ciclos automáticos de una máquina LAVAVAJILLAS se debe mantener con exactitud de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

4-501.16 Limitaciones de uso de fregaderos para el lavado de utensilios.

(A) Un fregadero para el LAVADO DE UTENSILIOS usar para el lavado de manos, como se especifica en § 2-301.15.

(B) Si un fregadero para el LAVADO DE UTENSILIOS se usa para lavar trapos de limpieza, lavar frutas y verduras, o descongelar ALIMENTOS, el fregadero se debe limpiar como se especifica en § 4-501.14 antes y después de cada vez que se utilice para los fines mencionados. Los fregaderos que se usen para lavar o descongelar ALIMENTOS se deben DESINFECTAR, como se especifica en la Parte 4-7, antes y después de utilizarlos para lavar frutas y verduras o descongelar ALIMENTOS.

4-501.17 Agentes de limpieza para equipos de lavado de utensilios.

Cuando el compartimiento de lavado de un fregadero, de un lavador mecánico o el receptáculo de lavado de un EQUIPO de LAVADO DE UTENSILIOS manual, como se especifica en ¶ 4-301.12(C), se use para LAVAR UTENSILIOS, debe contener una solución de lavado hecha con jabón, detergente, limpiador ácido, limpiador alcalino, desengrasante, limpiador abrasivo u otro agente de limpieza de acuerdo con las instrucciones entregadas al respecto por el fabricante.^{Pf}

4-501.18 Soluciones limpias para equipos de lavado de utensilios.

Las soluciones de lavado, enjuague y desinfección se deben mantener limpias.

4-501.19 Temperatura de la solución de lavado para equipos manuales de lavado de utensilios.

La temperatura de la solución de lavado en EQUIPOS manuales de LAVADO DE UTENSILIOS se debe mantener a no menos de 43 °C (110 °F) o a la temperatura especificada en las instrucciones dadas por el fabricante en la etiqueta del agente de limpieza.^{Pf}

4-501.110 Temperatura de la solución de lavado para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

(A) La temperatura de la solución de lavado en lavavajillas con un sistema de aspersion que usan agua caliente para DESINFECTAR, no puede ser inferior a:

(1) 74 °C (165 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura única; ^{Pf}

(2) 66 °C (150 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura dual; ^{Pf}

(3) 71 °C (160 °F), para una máquina con tanque único, con cinta transportadora y temperatura dual; ^{Pf} o

(4) 66 °C (150 °F), para una máquina con multitanque, con cinta transportadora y multitemperatura. ^{Pf}

(B) La temperatura de la solución de lavado en lavavajillas con un sistema de aspersion que usan productos químicos para DESINFECTAR no puede ser inferior a 49 °C (120 °F). ^{Pf}

4-501.111 Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos manuales de lavado de utensilios.

Si en una operación manual se usa la inmersión en agua caliente para DESINFECTAR, la temperatura del agua debe ser igual o superior a 77 °C (171 °F). ^P

4-501.112 Temperaturas de desinfección con agua caliente para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, en una operación mecánica la temperatura del enjuague DESINFECTANTE, compuesto por agua caliente dulce, a medida que ingresa en el colector no puede ser superior a 90 °C (194 °F) o inferior a: ^{Pf}

(1) 74 °C (165 °F), para una máquina de cesta fija y temperatura única; ^{Pf} o

(2) 82 °C (180 °F), para todas las otras máquinas. ^{Pf}

(B) *La temperatura máxima especificada en ¶ (A) de esta sección, no aplica a los sistemas de alta presión y temperatura que cuentan con dispositivos tipo varillas, de uso manual y de aspersion que se utilizan para la limpieza in situ y la DESINFECCIÓN de los EQUIPOS tales como sierras para carne.*

4-501.113 Presión de desinfección para equipos mecánicos de lavado de utensilios.

La presión del flujo del enjuague DESINFECTANTE, compuesto por agua caliente dulce, en una máquina lavavajillas, que se mide en el ducto de agua con flujo descendente o ascendente que parte inmediatamente desde el valor de control del enjuague DESINFECTANTE compuesto por agua caliente dulce, debe estar dentro del rango especificado en la placa de datos del fabricante de la máquina y no puede ser inferior a 35 kilopascales (5 libras por pulgada cuadrada) o superior a 200 kilopascales (30 libras por pulgada cuadrada).

4-501.114 Temperatura, pH, concentración y dureza de equipos de lavado de utensilios manuales y mecánicos y desinfección química.

Un DESINFECTANTE químico que se usa en una solución DESINFECTANTE para una operación manual o mecánica en los períodos de contacto especificados en ¶ 4-703.11(C) debe cumplir con los criterios estipulados en § 7-204.11 Criterios de desinfectantes, se deben usar de conformidad con las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA y se debe utilizar como se indica a continuación ^P:

(A) Una solución de cloro debe tener una temperatura mínima basada en la concentración y el PH de la solución, como se señala en la siguiente tabla. ^P

Rango de concentración	Temperatura mínima	
	PH 10 o menos °C (°F)	PH 8 o menos °C (°F)
MG/L		
25 – 49	49 (120)	49 (120)
50 – 99	38 (100)	24 (75)
100	13 (55)	13 (55)

(B) Una solución de yodo debe tener:

(1) una temperatura mínima de 20 °C (68 °F); ^P

(2) un PH igual o inferior a 5.0 o un PH que no sea superior al nivel en que, según el fabricante, la solución es eficaz; ^P y

(3) una concentración entre 12.5 MG/L y 25 MG/L. ^P

(C) Una solución de amonio cuaternario debe:

(1) tener una temperatura mínima de 24 °C (75 °F); ^P

(2) tener una concentración como se especifica en § 7-204.11 y como señalan las indicaciones de uso del fabricante incluidas en la etiqueta; ^P y

(3) usarse solamente en agua con 500 MG/L de dureza o menos, o en agua que tiene una dureza no superior a la especificada en las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA.

(D) Si se usa otra solución de un producto químico como se especifica en ¶¶ (A) - (C) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe demostrarle a la AUTORIDAD REGULADORA que la solución efectivamente DESINFECTA y el uso de la solución debe ser APROBADO. ^P

(E) Si se usa un DESINFECTANTE químico diferente al cloro, yodo o amonio cuaternario, se debe aplicar de conformidad con las instrucciones de uso de la etiqueta que están aprobadas por la EPA. ^P

4-501.115 Desinfección química por medio de detergentes desinfectantes para equipos manuales de lavado de utensilios.

Si se usa un detergente DESINFECTANTE con el objeto de DESINFECTAR durante un procedimiento de limpieza y DESINFECCIÓN en el que no existe un agua de enjuague distinta entre los procesos de lavado y de DESINFECCIÓN, el agente que se aplica en el proceso de DESINFECCIÓN debe ser el mismo detergente desinfectante que se usa en el proceso de lavado.

4-501.116 Determinación de la concentración del desinfectante químico para equipos de lavado de utensilios.

La concentración de la solución DESINFECTANTE se debe determinar con exactitud mediante un conjunto de prueba u otro dispositivo.^{Pf}

Utensilios y dispositivos de medición de la temperatura y la presión

4-502.11 Buenas condiciones y calibración.

(A) Los UTENSILIOS se deben mantener en un estado y condiciones que cumplan con los requisitos especificados en las Partes 4-1 y 4-2 o se deben desechar.

(B) Los dispositivos DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS se deben calibrar de conformidad con las especificaciones del fabricante ya que es necesario asegurar su exactitud.^{Pf}

(C) Los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA ambiente, presión del agua y temperatura del agua se deben mantener en buenas condiciones y ser exactos en el rango de uso previsto.

4-502.12 Uso exigido de artículos y servicios desechables.

Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no posea las instalaciones que se especifican en las Partes 4-6 y 4-7 para la limpieza y la DESINFECCIÓN de artículos de cocina y vajilla, solamente deben proporcionar ARTÍCULOS DE COCINA, Y ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES para uso de los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y SERVICIOS DESECHABLES para uso de los CONSUMIDORES.^P

4-502.13 Límites de uso de artículos y servicios desechables.

(A) Los ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES no se pueden reutilizar.

(B) El conducto dispensador del contenedor de leche a granel se debe cortar en la diagonal de modo que quede una prominencia de no más una pulgada desde el cabezal dispensador enfriado.

4-502.14 Limitaciones de uso de conchas.

Las conchas de moluscos y las caparazones de crustáceos no se pueden usar más de una vez como envases para servir alimentos.

4-6 LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
<i>Subpartes</i>
4-601 Objetivo
4-602 Frecuencia
4-603 Métodos

Objetivo **4-601.11 Superficies de equipos que tienen y no tienen contacto con los alimentos y utensilios.**

(A) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS deben estar limpias a la vista y al tacto.^{Pf}

(B) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS para cocinar y de las ollas QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben mantener sin restos de grasa incrustada ni otras acumulaciones de suciedad.

(C) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS que NO TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben mantener sin acumulaciones de polvo, suciedad, residuos de ALIMENTOS ni otros restos.

Frecuencia **4-602.11 Superficies de los equipos que tienen contacto con los alimentos y utensilios.**

(A) Las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS se deben limpiar:

(1) salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, antes de cada uso con un ALIMENTO diferente de origen animal crudo, tal como res, PESCADO, cordero, cerdo o AVE;^P

(2) cada vez que se cambia del trabajo con alimentos crudos al trabajo con alimentos LISTOS PARA SU CONSUMO o viceversa;^P

(3) entre los usos con frutas y verduras crudas y con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS);^P

(4) antes de usar o almacenar un DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS;^P o

(5) cada vez que se produzca contaminación durante la operación.^P

(B) El subpárrafo (A)(1) de esta sección no aplica si la SUPERFICIE QUE TIENE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS o el UTENSILIO está en contacto con una serie de ALIMENTOS diferentes de origen animal, cada uno de los cuales requiere una temperatura de cocción más alta que el ALIMENTO anterior, como se especifica en § 3-401.11. Un ejemplo de esto es la preparación de PESCADO crudo seguido del corte de ave cruda en la misma tabla para cortar.

(C) Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, si las SUPERFICIES de los EQUIPOS que TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS y los UTENSILIOS se usan con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), se deben limpiar como mínimo cada 4 horas durante el día.^P

(D) Las superficies de UTENSILIOS y EQUIPOS que tienen contacto con ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se pueden limpiar con menos frecuencia que cada 4 horas, si:

(1) se encuentran almacenados, los envases de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE los ALIMENTOS) y sus contenidos se mantienen a las temperaturas especificadas en el Capítulo 3 y los envases se limpian una vez vacíos;

(2) los UTENSILIOS y el EQUIPO se usan para preparar alimentos en una habitación o área refrigeradas que se mantienen a una de las temperaturas que se indican en la siguiente tabla y:

(a) los utensilios y el EQUIPO se limpian con la frecuencia que se muestra en la tabla a continuación, que corresponde a la temperatura; y

Temperatura	Frecuencia de limpieza
5.0 °C (41 °F) o menos	24 horas
>5.0 °C a 7.2 °C (>41 °F a 45 °F)	20 horas
>7.2 °C a 10.0 °C (>45 °F a 50 °F)	16 horas
>10.0 °C a 12.8 °C (>50 °F a 55 °F)	10 horas

(b) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiente del cuarto o área refrigerada se documenta en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

(3) Las bandejas de las barras de ensaladas, las vitrinas de las salchichonerías o de los restaurantes autoservicios que mantienen los ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) mantenidos a las temperaturas que se especifican según el Capítulo 3, se combinan constantemente con los abastecimientos de más productos del mismo ALIMENTO que se encuentra a la temperatura requerida, y las bandejas se lavan por lo menos cada 24 horas;

(4) los DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA se mantienen en contacto con los ALIMENTOS, como cuando se dejan en una bandeja de cecinas o asado mantenida a las temperaturas que se especifican según el Capítulo 3;

(5) los EQUIPOS se usan para almacenar alimentos ENVASADOS o sin ENVASAR como los refrigerados al alcance de la mano y los equipos se limpian con la frecuencia necesaria para impedir la acumulación de residuos sucios;

(6) el programa de limpieza se APRUEBA según la consideración de:

(a) *las características de los EQUIPOS y sus usos;*

(b) *el tipo de ALIMENTO;*

(c) *la cantidad de acumulación de residuos de ALIMENTOS; y*

(d) *la temperatura a la que se mantienen los ALIMENTOS durante las operaciones y la posibilidad de una multiplicación rápida y progresiva de microorganismos patógenos o tóxicos que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos; o*

(7) *los utensilios en uso se almacenan constantemente en un recipiente con agua a 57 °C (135 °F) o más y los utensilios y recipientes se lavan por lo menos cada 24 horas o a una frecuencia adecuada para impedir la acumulación de residuos sucios.*

(E) *Salvo cuando se usen métodos de limpieza en seco como se especifica según § 4-603.11, las superficies de UTENSILIOS y EQUIPOS que tienen contacto con los ALIMENTOS que no son POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) se deben limpiar:*

(1) *cada vez que se produzca una contaminación;*

(2) *por lo menos cada 24 horas en el caso de los dispensadores de té frío y UTENSILIOS de autoservicio del CONSUMIDOR como las tenazas o cucharones;*

(3) *antes de abastecer los EQUIPOS y UTENSILIOS de autoservicio del CONSUMIDOR como por ejemplo, los dispensadores de condimentos y bandejas; y*

(4) *en el caso de los EQUIPOS como los depósitos de hielo, boquillas dispensadoras de BEBIDAS y componentes adjuntos de EQUIPOS, como por ejemplo, los fabricantes de hielo, tanques de almacenamiento y ductos de distribución de aceites de cocina, ductos o tubos de jarabes y BEBIDAS, moladoras de granos de café y EQUIPOS expendedores de agua:*

(a) a la frecuencia especificada por el fabricante; o

(b) a la frecuencia adecuada para impedir la acumulación de suciedad o moho, en caso de no existir especificaciones del fabricante.

4-602.12 Equipos para cocinar y hornear.

(A) Los equipos para cocinar y hornear que tienen CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben limpiar por lo menos cada 24 horas. *Esta sección no se aplica a los EQUIPOS de filtración o cocción de aceite caliente si se limpia como se especifica en el subpárrafo 4-602.11 (D) (6).*

(B) Las cavidades y sellos de las puertas de los hornos microondas se deben limpiar por lo menos cada 24 horas siguiendo el procedimiento de limpieza del fabricante.

4-602.13 Superficies que no tienen contacto con los alimentos

Las SUPERFICIES que no TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS se deben limpiar con la frecuencia adecuada para impedir la acumulación de residuos sucios.

Métodos

4-603.11 Limpieza en seco.

(A) Si se usan métodos de limpieza en seco, como por ejemplo escobillar, raspar o aspirar, sólo se deben realizar en las SUPERFICIES que tienen residuos secos de ALIMENTOS que no SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS).

(B) Los EQUIPOS de limpieza en seco que se usan para las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no se pueden usar para otros fines.

4-603.12 Prelavado.

(A) Los residuos de ALIMENTOS que quedan en los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben botar a un triturador o receptáculo de basura o se deben extraer en una máquina LAVAVAJILLAS con un ciclo de prelavado.

(B) Si es necesario para lograr una mayor limpieza, los UTENSILIOS y EQUIPOS se deben enjuagar o poner en remojo primero o refregar con productos abrasivos.

4-603.13 Cargas de artículos sucios en las máquinas lavavajillas.

Los artículos sucios que se lavan en las máquinas LAVAVAJILLAS se deben cargar en cestas, bandejas, canastas o en cintas transportadoras en una posición en que:

(A) los artículos queden expuestos al pulverizador sin obstrucción durante todos los ciclos; y

(B) permita que se sequen los artículos.

4-603.14 Lavado con agua.

(A) Las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben lavar eficazmente para eliminar o soltar completamente la suciedad de manera manual o mecánica, usando los medios necesarios, tal como con detergentes que contienen emulsionantes o agentes humectantes; limpiadores ácidos, alcalinos o abrasivos; agua caliente; escobillas; estropajos; rociadores de alta presión o dispositivos ultrasónicos.

(B) Los procedimientos de lavado se deben basar en el tipo y funcionalidad de los EQUIPOS o UTENSILIOS y en el tipo de suciedad que desea quitar.

4-603.15 Procedimientos para los equipos alternativos de lavado de vajilla manual.

Si el lavado se hace poco práctico en los compartimientos de los fregaderos o en las máquinas lavavajillas, como por ejemplo, cuando los equipos son fijos o los UTENSILIOS son muy grandes, el lavado se debe realizar usando EQUIPOS alternativos de lavado de utensilios manual como se especifica en ¶ 4-301.12(C) de acuerdo con los siguientes procedimientos:

- (A) los EQUIPOS se deben desarmar según sea necesario para permitir el ingreso de la solución de detergente a todas las áreas;
- (B) los componentes de los EQUIPOS y los UTENSILIOS se deben botar o limpiar fuertemente para eliminar la acumulación de partículas de ALIMENTOS; y
- (C) los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben lavar como se especifica según ¶ 4-603.14(A).

4-603.16 Procedimientos de enjuague.

Los UTENSILIOS y los EQUIPOS lavados se deben enjuagar para eliminar los abrasivos, eliminar los productos químicos de limpieza o diluirlos en agua o en una solución de detergente desinfectante usando uno de los siguientes procedimientos:

- (A) un enjuague distinto y separado tras el lavado y antes de la desinfección si se usa:
 - (1) un fregadero de 3 compartimientos,
 - (2) un EQUIPO alternativo de lavado de UTENSILIOS manual equivalente a un fregadero de 3 compartimientos como se especifica en ¶ 4-301.12(C), o
 - (3) un procedimiento de 3 pasos; lavado, enjuague y desinfección en un sistema de lavado de utensilios para un EQUIPO DE LIS;
- (B) detergente DESINFECTANTE como se especifica según § 4-501.115 si se usa:

(1) EQUIPOS alternativos de lavado de utensilios como se especifica en ¶ 4-301.12(C) que estén APROBADOS para usar con detergentes DESINFECTANTES, o

(2) un sistema de lavado de utensilios para EQUIPOS DE LIS;

(C) un enjuague no distintivo que está integrado en el paso de inmersión para la DESINFECCIÓN con agua caliente en un fregadero de 2 compartimientos;

(D) si se utiliza una máquina LAVAVAJILLA, que no recicla la solución DESINFECTANTE como se especifica según ¶ (E) de esta sección, o EQUIPOS alternativos para el LAVADO DE UTENSILIOS manual como los pulverizadores, se usa el mismo enjuague no distintivo que:

(1) se encuentra integrado en la aplicación de la solución DESINFECTANTE; y

(2) se desecha inmediatamente tras cada aplicación; o

(E) si se utiliza una máquina LAVAVAJILLA que recicla la solución DESINFECTANTE para volver a usarla en el siguiente ciclo de lavado, se usa un enjuague no distintivo que está integrado en la aplicación de la solución DESINFECTANTE.

4-603.17 Lavado para rellenado de retornables.

(A) Salvo como se especifica en ¶¶ (B) y (C) de esta sección, los envases vacíos y devueltos para que se laven y vuelvan a llenar con ALIMENTOS, se deben lavar y rellenar en una PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS regulada.^P

(B) Los envases especiales de ALIMENTOS, en este caso para BEBIDAS, se pueden rellenar en una ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sí:

(1) se usa sólo una bebida que no es un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) como se especifica según ¶ 3-304.17(A);

(2) el diseño del envase y del EQUIPO de enjuague, y el tipo de BEBIDA (cuando se consideran en conjunto) permiten una limpieza eficaz en el hogar o en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS;

(3) las instalaciones que enjuagan los envases devueltos antes de rellenarlos (con agua dulce y caliente bajo presión y sin recircular) son parte del sistema dispensador;

(4) el envase del cual es dueño el CONSUMIDOR y que se devuelve al ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS para que se rellene, solamente se vuelve a llenar para la venta o servicio para el mismo CONSUMIDOR; y

(5) el envase lo rellena:

(a) un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS, o

(b) el dueño del envase, si el sistema de BEBIDAS incluye un proceso de transferencia sin contaminación que el dueño del envase no puede omitir.

(C) Los envases que les pertenecen a los CONSUMIDORES y que no son especiales para ALIMENTOS, se pueden llenar en un sistema o MÁQUINA EXPENDEDORA de agua.

4-7	DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
	Subpartes
	4-701 Objetivo
	4-702 Frecuencia
	4-703 Métodos

Objetivo

4-701.10 Superficies que tienen contacto con los alimentos y utensilios.

Las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben DESINFECTAR.

Frecuencia

4-702.11 Antes de usar y tras el lavado.

LOS UTENSILIOS Y LAS SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DE equipos, se deben DESINFECTAR antes de usarse y tras el lavado.^P

Métodos

4-703.11 Agua caliente y productos químicos.

Las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS de los EQUIPOS y UTENSILIOS se deben DESINFECTAR en:

(A) operaciones manuales con agua caliente al sumergirlos por lo menos 30 segundos y como se especifica según § 4-501.111;^P

(B) operaciones mecánicas con agua caliente donde se someten a ciclos en EQUIPOS instalados como se especifica según §§ 4-501.15, 4-501.112, y 4-501.113 y donde se logra una temperatura de superficie de los UTENSILIOS de 71 °C (160 °F) la cual se mide con un indicador de temperatura irreversible;^P o

(C) operaciones mecánicas o manuales con productos químicos, como la aplicación de productos químicos DESINFECTANTES en los métodos de rociador por presión, inmersión, lavado manual o escobillado y en los que se usa una solución como se especifica según § 4-501.114. Los tiempos de contacto deben atenerse a las instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta aprobada por la EPA, al respetar:

(1) salvo como se especifica según el subpárrafo (C)(2) de esta sección, un tiempo de contacto de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro como se especifica en ¶ 4-501.114(A),^P

(2) un tiempo de contacto de por lo menos 7 segundos para una solución de cloro de 50 MG/L con un PH de 10 o menor y una temperatura de por lo menos 38 °C (100 °F), o un PH de 8 o menor y una temperatura de por lo menos 24 °C (75 °F),^P

(3) un tiempo de contacto de por lo menos 30 segundos para otras soluciones con productos químicos DESINFECTANTES,^P o

(4) un tiempo de contacto que se usa en conjunto con una combinación de temperatura, concentración y PH que, cuando se evalúa para comprobar la eficacia, alcanza la DESINFECCIÓN como se define en el subpárrafo 1-201.10(B).^P

4-8	LAVADO Y PLANCHADO
	<i>Subpartes</i>
	4-801 Objetivo
	4-802 Frecuencia
	4-803 Métodos

Objetivo

4-801.11 Mantelería limpia.

La MANTELERÍA limpia no debe tener residuos de ALIMENTOS u otro tipo de suciedad.

Frecuencia

4-802.11 Especificaciones.

(A) La MANTELERÍA que no tiene contacto directo con los ALIMENTOS, se debe lavar entre las operaciones si se mojan, quedan pegajosos o se ven sucios.

(B) Los guantes de tela que se utilizan como se especifica en ¶ 3-304.15 (D) se deben lavar antes de usarlos con otro tipo de ALIMENTOS crudos de origen animal como la carne de res, PESCADO, cordero, cerdo, o AVES.

(C) La MANTELERÍA y las servilletas que se usan como se especifica según § 3-304.13 y las servilletas de género, se deben lavar entre cada uso.

(D) Los trapos de limpieza húmedos se deben lavar diariamente.

(E) Los trapos de limpieza secos se deben lavar con la frecuencia adecuada para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS y los UTENSILIOS de servicios limpios.

Métodos

4-803.11 Almacenamiento de mantelería sucia.

La MANTELERÍA sucia se debe guardar en receptáculos limpios y no absorbentes o bolsas limpias y lavables, y se debe almacenar y transportar para prevenir la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS limpios, UTENSILIOS limpios y ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES.

4-803.12 Lavado mecánico.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, la MANTELERÍA se debe lavar en equipos mecánicos.

(B) En los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS donde sólo los trapos de limpieza se lavan como se especifica en ¶ 4-301.15 (B), los trapos de limpieza se pueden lavar en una lavadora mecánica, un fregadero designado sólo para lavar los trapos de limpieza o en un fregadero para lavar utensilios o preparar ALIMENTOS que se lavan como se especifica según § 4-501.14.

4-803.13 Uso de las instalaciones de lavandería.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, las lavanderías de los LOCALES de los ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS, se deben usar sólo para lavar y secar los artículos que se utilizan en las operaciones del establecimiento.

(B) También se pueden lavar los artículos del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS en otras lavanderías que se ubican en los LOCALES, y las que realizan un lavado general para otras instituciones, como por ejemplo, aquellas que ofrecen pensión y alojamiento.

4-9 PROTECCIÓN DE ARTÍCULOS LIMPIOS

Subpartes

4-901	Secado
4-902	Lubricación y reensamblaje
4-903	Almacenamiento
4-904	Prevención de la contaminación

Secado

4-901.11 Secado al aire requerido para los equipos y utensilios.

Después de lavar y DESINFECTAR, los EQUIPOS y UTENSILIOS:

(A) se deben secar al aire o usar tras un secado adecuado como se especifica en el primer párrafo de 40 CFR 180.940 Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations [Exenciones de tolerancia para ingredientes activos e inertes para su uso en formulaciones antimicrobianas] (soluciones para desinfectar superficies de contacto con alimentos), antes de que entren en contacto con los ALIMENTOS; y

(B) no se pueden secar con paños *salvo que los UTENSILIOS que se hayan secado al aire se les deba sacar brillo con paños limpios y secos.*

4-901.12 Lugares para el secado al aire de los trapos de limpieza.

Los trapos de limpieza que se lavan en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS sin secadora mecánica como se especifica en ¶ 4-301.15(B), se deben secar al aire en un lugar que prevenga la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS,

MANTELERÍA, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES y los trapos de limpieza. *Esta sección no se aplica si los trapos de limpieza se guardan tras el lavado en una solución DESINFECTANTE como se especifica según § 4-501.114.*

Lubricación y reensamblaje

4-902.11 Superficies que tienen contacto con los alimentos

Los lubricantes como se especifica según § 7-205.11 se deben aplicar a las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS que requieren lubricación de modo que no contaminen estas superficies.

4-902.12 Equipos.

Los EQUIPOS se deben reensamblar de manera que las SUPERFICIES QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS no se contaminen.

Almacenamiento

4-903.11 Equipos, utensilios, mantelería, artículos y servicios desechables.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (D) de esta sección, los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, la MANTELERÍA lavada, y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se deben almacenar:

- (1) en un lugar limpio y seco;
- (2) en un lugar donde no estén expuestos a salpicaduras, polvo u otro tipo de contaminación; y
- (3) por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso.

(B) Los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios se deben almacenar como se especifica según ¶ (A) de esta sección y se deben guardar:

- (1) en una posición donde se puedan autodrenar y permitir el secado al aire; y

(2) cubiertos o invertidos.

(C) Los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES se deben almacenar como se especifica según ¶ (A) de esta sección y se deben mantener en su ENVASE protector original o almacenar mediante otros medios que los protejan de la contaminación hasta que se utilicen.

(D) *Los artículos que se guardan en ENVASES cerrados se deben almacenar por lo menos a 15 cm (6 pulgadas) sobre el piso en plataformas rodantes, pálets, estantes y plataformas diseñadas como se especifica según § 4-204.122.*

4-903.12 Prohibiciones.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los EQUIPOS y UTENSILIOS limpios y DESINFECTADOS, la MANTELERÍA lavada, y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES no se deben almacenar:

(1) en vestidores;

(2) en inodoros;

(3) en salas de basura;

(4) en salas mecánicas;

(5) debajo de ductos de alcantarillas que no estén protegidos para evitar posibles goteos;

(6) debajo de ductos para el suministro de agua con filtraciones, como cabezas de rociadores automáticos contra incendio o debajo de ductos donde el agua se ha condensado;

(7) debajo de cajas de escaleras abiertas; o

(8) debajo de otras fuentes de contaminación.

(B) *La MANTELERÍA y los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES que están envasados o están en un gabinete, se pueden guardar en un vestidor.*

Prevención de la contaminación

4-904.11 Artículos de cocina y vajilla.

(A) Los ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES y los UTENSILIOS limpios y DESINFECTADOS se deben manipular, exhibir y dispensar de manera que se prevenga la contaminación de las superficies que tienen contacto con los alimentos o con la zona labial.

(B) Se deben presentar los cuchillos, tenedores y cucharas que no están en sus envoltorios de manera que los EMPLEADOS o los CONSUMIDORES (si es un autoservicio del CONSUMIDOR) toquen sólo los mangos.

(C) Salvo como se especifica según ¶ (B) de esta sección, se deben facilitar ARTÍCULOS DESECHABLES (diseñados para tener contacto con los ALIMENTOS o con la zona labial) en los autoservicios del CONSUMIDOR con la envoltura original e individual de manera intacta o proveniente de un dispensador APROBADO.

4-904.12 Vajilla sucia y limpia.

La vajilla sucia se debe quitar de las áreas donde el CONSUMIDOR come y bebe y se deben manipular para que la VAJILLA limpia no se contamine.

4-904.13 Vajilla predeterminada.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, la vajilla predeterminada se debe envolver, cubrir o invertir para protegerla de la contaminación.

(B) *La VAJILLA predeterminada se puede exponer si:*

(1) los cubiertos sin usar se quitan cuando el CONSUMIDOR está sentado; o

(2) los cubiertos que no se quitan cuando el CONSUMIDOR está sentado deben estar limpios y DESINFECTADOS antes de que se usen en algún otro momento.

4-904.14 Enjuagar los equipos y utensilios tras el lavado y desinfección.

Tras el lavado y DESINFECCIÓN, los EQUIPOS y UTENSILIOS no se deberán enjuagar antes de secarse al aire o usarse, salvo que:

(A) una máquina lavavajilla, que se mantiene y maneja como se especifica en las subpartes 4-204 y 4-501, aplique el enjuague directamente de un suministro de agua potable; y

(B) el enjuague se aplique sólo después de DESINFECTAR los EQUIPOS y UTENSILIOS con la aplicación de agua caliente o soluciones de productos químicos DESINFECTANTES, cuyas instrucciones de uso que aparecen en la etiqueta y que están aprobadas por la EPA exigen enjuagar el DESINFECTANTE después de haberse aplicado en una máquina lavavajilla comercial.